

Proja (7)



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **10 kašika**projanog brašna
- **6 kašika**pšenicnog brašna
- 2 jajeta
- **120 ml**ulja
- **1 caša (od 180 ml)**jogurta
- **1 caša (od jogurta)**mleka
- **1 kesica**praška za pecivo
- **1,5 kašice**asoli

Priprema

U vanglicu razbiti jaja, sipati ulje, pa žicom za mucenje umutiti (samo da se smesa sjedini). Dodati jogurt i mleko, pa promešati. Na kraju ubaciti mešavinu brašna, so i pecivo. Žicom za mucenje, dobro, sjediniti.

Pleh, vel 30x20 cm, podmazati uljem i izruciti umucenu smesu. Udariti malo pleh o sto, da se testo, ravnomerno, rasporedi, pa staviti da se pece, u prethodno zagrejanjoj rerni, na 200 stepeni.

Ispecenu proju izvaditi iz rerne, pokriti krpom i ostaviti da se malo prohladi. Prohlaenu proju iseci na kocke i poslužiti.

Savet